



MADURACIÓN EN SAMANIEGO

22 DE SEPTIEMBRE 2016

Comentarios:

- En este primer muestreo se aprecia una evolución favorable de la maduración, pero lenta. Se aprecia un retraso respecto al año anterior de 12-15 días.

- La riqueza glucométrica en mosto se sitúa en tempranillo en torno a los **11°3** en los parajes muestreados. En la viura nos encontramos con un valor medio de **10°7**.

- Buen estado general vegetativo y sanitario de la viña y uva.

PARAJE	GRADO Alcohólico Probable	ACIDEZ TOTAL TÁRTRICA g/litro	pH	ACIDO MÁLICO g/l
Murriarte	10°9	7,2	3,12	3,2
La Serna	10°5	8,1	3,06	3,2
La Carrera	10°6	8,2	3,06	3,5
Las Navas	11°3	6,6	3,16	2,4
La Pereguita	12°3	6,7	3,14	2,8
La Revilla	11°7	6,0	3,21	2,7
San Roque	10°8	7,0	3,16	2,6
El Sotillo	12°2	6,9	3,16	3,1
Carranavaridas	11°5	6,5	3,16	2,8
MEDIA TEMPRANILLO	11°3	7,0	3,1	2,9
MEDIA VIURA	10°7	7,7	3,10	3,5